AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	45 Min.	Sommer	Frankreich

KALTES GEMÜSE MIT PILZEN



KURZ VORGESTELLT

Die französische Küche hat den Ruf aufwändig zu sein. Viele Regionalküchen Frankreichs bieten jedoch auch einfache Rezepte, hier ein sommerliches aus Lyon.

ZUTATEN (6 PERSONEN)

1 Bd	Radieschen	1 Zehe	Knoblauch
4	Patisson-Kürbis, gelb	1 dl	Olivenöl
100 g	Blumenkohl	1 EL	Koriandersamen
1	Broccoli	1 EL	Zitronensaft
100 g	Champignon	2 dl	Weisswein
100 g	Pfifferlinge	1	Bouquet garni
2	Schalotte	100 g	Dicke Bohnen, frisch

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und langsam Zwiebel und Knoblauch anziehen. Wenn diese glasig sind, Koriandersamen beifügen.
2. Pilze nicht waschen, nur mit einem Küchenpinsel putzen. Gemüse waschen, rüsten und in mundgrosse Stücke schneiden. Blumenkohl und Brokkoli in Röschen teilen.
3. Pilze und Gemüse (ausser den Bohnen) in den Topf geben. Den Zitronensaft, den Wein und 2 dl Wasser beigeben und das Bouquet garni einlegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Min. garen. Bohnen blanchieren.
4. Bohnen beigeben und alles gut durchwärmen. Gemüse warmstellen. Die Brühe um gut einen Drittel einkochen und über das Gemüse giessen. Kalt servieren.

Rezept: Stéphane Reynaud Vive la France! Das Kochbuch. Christian 2009 - Foto: compactcook.com